FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2026

Предложение от Fashion Food Fabrique,

Ресторан выездного обслуживания с опытом работы с 2008 года предлагает концептуальное гастрономическое сопровождение и сервис премиального уровня от штатной команды. Наша философия — это неограниченное меню, качество блюд из-под ножа, креативное визуальное оформление и индивидуальный подход к каждому гостю.

Шеф-повар 3F разработал меню для вашего события, с учетом пожеланий и стиля мероприятия. Данное предложение может быть отредактировано по любым параметрам, мы рады вашим комментариям и готовы воплотить в жизнь любую идею или создать новые позиции для заданную концепцию.

Вводная информация по мероприятию:

Формат мероприятия:
Количество персон: **150**
Место проведения:
Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1192.8**
Литров на персону: **0.59**
Итого: **2 099 850**

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.
Стоимость, указанная в смете, действительна в течение 10 календарных дней с даты составления коммерческого предложения. По истечении указанного срока стоимость подлежит актуализации.

Обращаем внимание:

- В случае превышения согласованного времени мероприятия доплата за каждый час составляет 10% от общей стоимости мероприятия.
- Все изменения вносятся не позднее, чем за 7 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
- В случае, если количество гостей превышает 300 персон, тогда финальное подтверждение по смете не позднее 20 календарных дней.
- Оплата 100% услуг кейтеринга по настоящему предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 10 дней до даты начала мероприятия.

С уважением и наилучшими пожеланиями, команда 3F!

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	60	1200
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	60	1200
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	60	1200
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	60	1200
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	60	1200
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	80	1600
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	60	1200
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	60	1200
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	60	1200
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	60	1200

Итого, г на персону: 83

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tar-tar из цветных томатов	6000	1	6000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	2	8000

Итого, г на персону: 93

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	50	5000
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	50	5000
Сыровяленая оленина, с листьями салата rucola, вялеными томатами, жареным миндалем и гранатовым соусом	100	50	5000
Ростбиф из фермерской говядины с овощами на гриле, маринованными артишоками и соусом из маслин	100	50	5000
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	50	5000
Грудка фермерского цыплёнка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	100	50	5000

Итого, г на персону: 200

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с черникой	50	50	2500
Пирожок с клубникой	50	50	2500
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с вишней	50	50	2500

Итого, г на персону: 67

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с цыпленком и грибами	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
Пирожок с мясом	50	50	2500
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500

Итого, г на персону: 67

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	6	9000

Итого, г на персону: 60

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом	6000	2	12000
Молекулярная кухня. Prosciutto с фруктами фламбе и малиновой пеной	5000	2	10000

Итого, г на персону: 147

Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар	60	50	3000
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	50	3000
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	50	3000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	50	3000

Итого, г на персону: 80

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе запеченного лосося, на carpaccio из цукини-гриль с соусом из голубого сыра	100	90	9000

Рулет из ягненка, с вяленными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и гранатовым соусом	100	90	9000
Филе фермерской цесарки, с овощами Wok, свежим кориандром и тайским соусом	100	90	9000

Итого, г на персону: 180

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000

Итого, г на персону: 107

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	200	8000
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	100	50	5000
Авторский Тирамису	35	50	1750

Итого, г на персону: 110

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	22	22000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000

Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	28	28000

Итого, мл на персону: 187

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	90	18000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000

Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	8	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	6	да
Повар (ставка смена)	6	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	5	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	150	да
Лёд кусковой 10 кг	8	да
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	150	да
Питание обслуживающего персонала	15	да